

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Plankolie - NL

Beschrijving

Plankolie is een geur- en smaakloze olie die houten en lestenen serveerplanken beschermt tegen uitdroging, scheuren, vlekken en geurtjes. Door de planken regelmatig te behandelen met deze olie, verleng je hun levensduur en blijven ze er mooi uitzien. De plankolie is ook geschikt voor andere keukenhulpmiddelen met houten onderdelen, zoals messen, schaven en raspen met houten handvatten. De olie wordt geleverd in een flesje met een handige spuitdop.

Zo gebruik je de plankolie:

1. **Reinigen:** Zorg ervoor dat de plank schoon en volledig droog is voordat je begint.
2. **Aanbrengen:** Spray een kleine hoeveelheid olie op het houten of lestenen oppervlak.
3. **Inwrijven:** Gebruik een droge doek om de olie gelijkmatig over het oppervlak en langs de randen te verspreiden.
4. **Laten drogen:** Laat de plank rechtop drogen, zodat de olie goed kan intrekken.
5. **Bescherming:** Voor nieuwe houten planken spray je de olie 3 avonden achter elkaar op het hout voordat je de plank in gebruik neemt.
6. **Onderhoud:** Behandel je planken maandelijks voor optimale bescherming.

Waarschuwingen



WARNING

LIQUID FUEL INSIDE
HARMFULL IF SWALLOWED
KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN